

## PASTA CALAMARATA CON MARISCOS Y TOMATES DÁTIL



### Ingredientes Menù

250 g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátiles) - CUOK  
450 g Èmaremix - MZ1  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

Pimienta negra molida  
al gusto Perejil picado  
al gusto Ajo  
500 g Pasta calamarata

Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Dorar el ajo con aceite de oliva en una sartén. En cuanto esté dorado, retirar los dientes de ajo y añadir Èsugodimare y la Salsa de tomatitos dátiles. Mientras tanto, cocer la pasta calamarata en abundante agua salada, escurrir y saltear unos minutos con la salsa. Añadir una pizca de perejil picado. Servir decorado con una hoja de perejil, una pizca de pimienta y un poco de aceite de oliva virgen extra.